

# gli antipasti starters

Selezione di salumi della nostra cantina ..... € 14.50  
Selection of our cured meats

SOLFITI

Tagliere di salumi e formaggi di Malga Trela ..... € 15.50  
Platter of cured meats and home made Alpine cheeses

SOLFITI | LATTE

Crostini di pane bruschettato, lardo in concia Bormina  
e miele biologico ..... € 11.50  
Crispy breadsticks with pork lard and organic honey

SOLFITI | GLUTINE

Prosciutto di nostra produzione con Ricotta fresca canestrata,  
gherigli di noci e chips al carbone vegetale ..... € 14.50  
Homemade prosciutto with fresh Ricotta cheese,  
walnuts and charcoral chips

SOLFITI | LATTE | FRUTTA A GUSCIO (NOCI) | GLUTINE

Bresaola Rini, giardiniera di verdure, pan brioche  
e formaggio fresco alle erbe ..... € 15.00  
Rini bresaola, mixed pickled vegetables, brioche bread  
and fresh herb cheese

UOVA | GLUTINE | SOLFITI

Carpaccio di trota marinata, salsa al mango, yogurt,  
latte fieno di montagna e tortino agli asparagi e basilico ..... € 16.00  
Marinated trout carpaccio, mango sauce, yoghurt,  
mountain hay milk and a small pie with asparagus and basil

GLUTINE | LATTE | UOVA

## Sei allergico o intollerante al glutine?

Le nostre proposte "gluten free" sono naturalmente prive di glutine  
ma non escludono le contaminazioni crociate.

## Are you allergic or intolerant to gluten?

Non-grain-based products are naturally gluten-free  
but there's risk of cross-contact.

# i primi piatti

## firsts

Pizzoccheri tagliati al coltello conditi come da tradizione Valtellinese .....	€ 15.50
Valtellinese style Pizzoccheri: Buckwheat flour pasta with potatoes, cheese, savoy cabbage and sage butter	
LATTE   GLUTINE   UOVA	
Pizzoccheri <b>senza glutine</b> tagliati al coltello conditi come da tradizione Valtellinese .....	€ 16.00
Valtellinese style Pizzoccheri - <b>gluten free</b> Buckwheat flour pasta with potatoes, cheese, savoy cabbage and sage butter	
LATTE   UOVA	
Sciatt in pastella croccante di grano Saraceno su tagliata di cicorie all'aspretto di mele .....	€ 14.00
Sciatt: crispy deep-fried parcels of Valtellina cheese in batter with chicory salad	
SOLFITI   LATTE   GLUTINE   ARACHIDI	
Bis Saraceno: Composto da Sciatt e Pizzoccheri .....	€ 16.00
Buckwheat double: Plate of Sciatt and Pizzoccheri	
SOLFITI   LATTE   GLUTINE   UOVA   ARACHIDI	
Gnocchetto Bormino spatolato alle Ortiche, Bitto di Malga Trela e guazzetto di Funghi .....	€ 15.00
Bormino gnocchetti tossed with nettles, Bitto di Malga Trela cheese and a mushroom stew	
LATTE   UOVA   GLUTINE	
Riso Pilaw, verdure dell'orto, salsiccia e Pollo in salsa di Curry Alpino .....	€ 15.00
Pilaf rice, garden vegetables, sausage and chicken in Alpine curry sauce	
LATTE   SEDANO   SOLFITI	
Paccheri alle Zucchine, Pomodorini datterino e ciligino confit e Bocconcino di Mozzarella del casaro .....	€ 16.00
Paccheri with courgettes, confit Datterino and Ciliegino cherry tomatoes and bite-sized mozzarella	
UOVA   LATTE   GLUTINE	
Tagliatelle rustiche al fine ragù di selvaggina, Nebbiolo di Valtellina, bacche di ginepro e timo .....	€ 16.50
Rustic Tagliatelle with fine game ragout, Valtellina Nebbiolo wine, juniper berries, and thyme	
UOVA   GLUTINE   SOLFITI   SEDANO	
Zuppa del giorno .....	€ 11.00
Soup of the day	

## i secondi piatti seconds

Tagliata di controfiletto di manzo al sale aromatico  
e olio al rosmarino ..... € 30.00  
Grilled sirloin steak with aromatic salt  
and rosemary oil

LATTE

Ganassino di Scottona brasato al vino Sassella  
cotto a bassa temperatura ..... € 29.00  
Braised veal fricandeau slowly cooked  
in Sassella wine

SOLFITI | GLUTINE | SEDANO | LATTE

Filetto di Cervo, glassa al vino Nebbiolo e bacche di montagna,  
spinaci soté, frutta di stagione, confettura rabarbaro e lamponi ..... € 31.00  
Venison fillet, Nebbiolo wine and mountain berry glaze, spinach,  
seasonal fruit, rhubarb and raspberry jam

SOLFITI

Filetto di maialino bardato alla pancetta artigianale  
in salsa agrodolce di senape, verdure grigliate e polenta Taragna ..... € 26.00  
Bacon wrapped pork tenderloin in sweet sour mustard sauce

SOLFITI | SEDANO | LATTE | SENAPE

Cupola di polenta Taragna  
con guazzetto di funghi porcini trifolati ..... € 17.00  
Polenta Taragna with porcini mushrooms

LATTE

Cupola di polenta Taragna  
con formaggio d'Alpeggio fuso alla griglia ..... € 14.50  
Polenta Taragna and Alpine grilled cheese

LATTE

Piatto di formaggi di latte vaccino e di capra  
Grasso Malga Trela - Scimudin - Ricotta - Erborinato - Capra  
con frutta secca, miele alla Taneda e marmellata di cipolle ..... € 16.00  
Selection of cow and goat cheeses  
Grasso Malga Trela - Scimudin - Ricotta - Erborinato - Capra

SOLFITI | LATTE | ARACHIDI

# il menu degustazione tasting menù

**Il valore della tradizione, dalla natura alla tavola.**

## I TESORI DEL TERRITORIO

Selezione di salumi della nostra cantina  
con formaggi di Malga Trela e Ricotta fresca  
Selection of our homemade cold cuts  
and cheeses from Malga Trela with fresh Ricotta cheese

SOLFITI | LATTE

## IL VALORE DELLA TRADIZIONE

Bis Saraceno: Composto da Sciatt e Pizzoccheri  
Buckwheat double: Plate of Sciatt and Pizzoccheri

SOLFITI | LATTE | GLUTINE | UOVA | ARACHIDI

## LA DOLCE METÀ DELLA MONTAGNA

Finale goloso da scegliere fra le proposte del giorno  
Choice of home made desserts

Acqua e coperto inclusi ..... € 40.00  
Water and service charge included



\*il menu degustazione si intende a persona per un minimo di due.  
\*price per person, minimum of two.

# il menù per i piccoli ospiti for our little guests

Penne al pomodoro ..... € 8.00  
Penne pasta with tomato sauce

GLUTINE

Penne in bianco ..... € 10.00  
Plain penne pasta

GLUTINE

Cotoletta alla milanese con patatine fritte ..... € 15.00  
Milanese escalope with French fries

GLUTINE | UOVA

Wurstel cotto alla griglia con patatine fritte ..... € 15.00  
Grilled sausage with French fries

GLUTINE | UOVA | LATTE | ARACHIDI

Chicken nuggets con patatine fritte ..... € 15.00  
Chicken nuggets with French fries

GLUTINE | UOVA | LATTE | ARACHIDI | SEDANO | SENAPE | SOIA



Coperto ..... € 3.00  
Service charge

## **i nostri dolci fatti in casa** **our homemade desserts**

Strudel in pasta sfoglia con mele Valtellinesi,  
uvetta sultanina, pinoli e salsa alla vaniglia ..... € 7.00  
Puff pastry strudel with Valtellinese apples,  
raisins, pine nuts and vanilla sauce

LATTE | GLUTINE | UOVA | ARACHIDI

Tiramisu al caffè di cereali e biscotto Savoiardo  
alla crema di Mascarpone ..... € 7.00  
Tiramisù with cereal coffee, lady's finders  
and mascarpone cream

LATTE | GLUTINE | UOVA

Panna cotta ai latticini della nostra Malga ..... € 7.00  
Panna cotta with homemade dairy products from Malga Trela

LATTE

Crema Catalana allo zucchero caramellato  
alla vaniglia o alla crema di Pistacchio ..... € 7.00  
Vanilla or pistacchio crema catalana with caramalized sugar

LATTE | UOVA | ARACHIDI

Sorbetto brinato all'amaro Braulio  
della vecchia contea di Bormio ..... € 6.00  
Frosted milk sorbet with Braulio liquor from the county of Bormio

LATTE | UOVA | SOLFITI

Le nostre Torte del giorno ..... € 7.00  
Our cakes of the day

## le bevande drinks

Acqua 1 litro .....	€ 2.00
Water	
Acqua 1/2 litro .....	€ 1.00
Water	
Bibite .....	€ 3.00
Soft drinks	
Birra in bottiglia 0.33 l .....	€ 5.00
Bottled beer	
Birra Weiss 0.5 l .....	€ 7.00
Weiss Beer	

## la caffetteria coffee bar

Caffè .....	€ 1.50
Coffee	
Caffè corretto .....	€ 2.00
Coffee with alcohol	
Ginseng - Orzo .....	€ 2.50
Ginseng - Barley coffee	
Tisane .....	€ 3.00
Herbal teas	
Amari .....	€ 4.50
Digestif	
Braulio Riserva .....	€ 6.00

# la carta dei vini

## wine list

### SELEZIONE RINI VINI ROSSI VALTELLINESI

Bicchiera .....	€ 4.50
Bottiglia da 0.375 cl. .... 12.5 %	€ 10.00
Bottiglia da 0.75 cl. .... 12.5 %	€ 14.00

### ALDO RAINOLDI VINI ROSSI VALTELLINESI

Sassella DOCG Valtellina Superiore .....	€ 28.00
100% Nebbiolo   13 %	
Sassella Riserva DOCG Valtellina Superiore .....	€ 43.00
100% Nebbiolo   13.5 %	
Grumello DOCG Valtellina Superiore .....	€ 28.00
100% Nebbiolo   13.5 %	
Inferno DOCG Valtellina Superiore .....	€ 28.00
100% Nebbiolo   14 %	
Inferno Riserva DOCG Valtellina Superiore .....	€ 40.00
100% Nebbiolo   14 %	
Inferno Riserva DOCG Valtellina Superiore .....	€ 120.00
<b>Magnum</b> 100% Nebbiolo   14 %	
Prugnolo DOCG Valtellina Superiore .....	€ 28.00
100% Nebbiolo   13 %	

# la carta dei vini

## wine list

### DIRUPI | VINI ROSSI VALTELLINESI

Olè DOC Bio | Valgella ..... € 33.00  
100% Nebbiolo | 13.5 %

Dossi Salati DOCG Bio | Grumello riserva ..... € 80.00  
Valtellina Superiore 100% Nebbiolo | 14 %

### NINO NEGRI VINI ROSSI VALTELLINESI

Sassella DOCG Valtellina Superiore 0.375 cl ..... € 20.00  
100% Nebbiolo | 13.5 %

Sassella DOCG Valtellina Superiore ..... € 29.00  
100% Nebbiolo | 13.5 %

Grumello DOCG Valtellina Superiore ..... € 29.00  
100% Nebbiolo | 14 %

Inferno DOCG Valtellina Superiore ..... € 30.00  
100% Nebbiolo | 13.5 %

Mazè DOCG Valtellina Superiore ..... € 36.00  
100% Nebbiolo | 13.5 %

### MAMETE PREVOSTINI VINI ROSSI VALTELLINESI

Sommarovina DOCG Valtellina Superiore ..... € 43.00  
100% Nebbiolo | 13.5 %

Sommarovina DOCG Valtellina Superiore ..... € 106.00  
**Magnum** 100% Nebbiolo | 13.5 %

La Cruus DOCG Valtellina Superiore ..... € 45.00  
100% Nebbiolo | 13.5 %

# la carta dei vini

## wine list

### PIETRO NERA VINI ROSSI VALTELLINESI

Alisio DOCG Valtellina Superiore Sassella ..... € 28.00  
100% Nebbiolo | 13.5 %

Efesto DOCG Valtellina Superiore Inferno ..... € 29.00  
100% Nebbiolo | 13 %

La Priora DOCG  
Valtellina Superiore Sassella Riserva ..... € 42.00  
100% Nebbiolo | 13.5 %

### PIETRO NERA VINI ROSSI VALTELLINESI

Alisio DOCG Valtellina Superiore Sassella ..... € 28.00  
100% Nebbiolo | 13.5 %

Efesto DOCG Valtellina Superiore Inferno ..... € 29.00  
100% Nebbiolo | 13 %

La Priora DOCG  
Valtellina Superiore Sassella Riserva ..... € 42.00  
100% Nebbiolo | 13.5 %

# la carta dei vini

## wine list

### SFORZATI VALTELLINESI

Calice di Sforzato   Rainoldi .....	€ 10.00
Sforzato di Valtellina 0.375 cl   Rainoldi .....	€ 30.00
100% Nebbiolo   16 %	
Cà Rizzieri   Rainoldi .....	€ 80.00
100% Nebbiolo   16 %	
Sbagliato Bio   Dirupi .....	€ 80.00
100% Nebbiolo   15.5 %	
Corte di Cama   Mamete Prevostini .....	€ 60.00
100% Nebbiolo   15.5 %	

### VINI BIANCHI VALTELLINESI

Ghibellino IGT Alpi Retiche   Rainoldi .....	€ 30.00
100% Sauvignon Blanc   12 %	
Alpi Retiche IGT   Nino Negri .....	€ 23.00
100% Nebbiolo   11.5 %	
Pas Dosè IGT   Dirupi .....	€ 40.00
100% Nebbiolo   12.5 %	
Franciacorta Millesimato IGT	
Monzio Compagnoni .....	€ 40.00
75% Chardonnay 25 % Pinot Noir   12.5%	
Opera IGT   Le Marchesine .....	€ 22.00
Pinot Bianco, Pinot Nero e Chardonnay   12 %	